



PRESSE ORANGES AUTOMATIQUE n°32 et n°32T

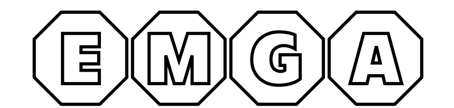
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver:
- **DECLARATION "CE" DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

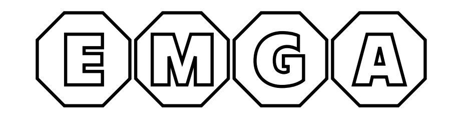


***408.080**
Modèle N° 32





SOMMAIRE





DECLARATION “CE” DE CONFORMITE

LE FABRICANT :

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE

Déclare que l’appareil destiné à être mis sur le marché professionnel,
désigné ci-après :

Désignation : **Presse Oranges Automatique**
Numéro de type : **32, 32T, 32BAC**

est conforme :

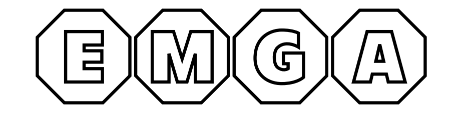
- aux dispositions réglementaires définies par l’annexe 1 de la directive européenne "machines" n°2006/42/CE, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
  - N° 2006/95/CE (Directive basse tension)
  - N° 2004/108/CE (Directive CEM)
  - N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformités aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

- NF EN ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006 : Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l’hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2003 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/12/2010**
Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**
Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :





REGLES DE SECURITES

Lors de l’utilisation, l’entretien ou la mise au rebut de l’appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

Lire la totalité de la notice explicative

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel

CONTRE INDICATIONS :



1. **Ne pas utiliser cet appareil pour presser des aliments autres que des oranges et des pamplemousses de diamètre compris entre 65mm et 85mm.**
2. **Placer les agrumes dans la réserve (trémie) et non dans la goulotte d’alimentation.**
3. **Les oranges, pamplemousses ne doivent pas être revêtus de papier d’emballage ou d’étiquette.**
4. **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé. Utiliser le pulvérisateur livré avec l’appareil.**
5. **Débrancher l’appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.**
6. **Il est interdit d’utiliser des pièces de rechanges autres que celles d’origine certifiées SANTOS.**

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 3 voltages monophasés :
  - 110-120 V 50/60 Hz :
  - 220-240 V 50 Hz :
  - 220 V 60 Hz

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. **La mise à la terre de l’appareil est obligatoire**.

ATTENTION :

- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
  - soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

1ere MISE EN ROUTE

Avant la mise en route du presse oranges, vérifier que :

- Le couteau soit correctement positionné.
- Les ogives soient correctement positionnées dans la cuve,
- Les différents éléments soient propres,
- Les différentes tringles ne soient pas détériorées et que les ressorts s'y rattachant soient en bon état de fonctionnement.

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



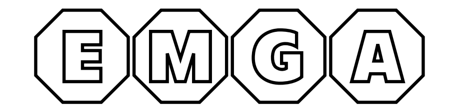
Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96/CE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

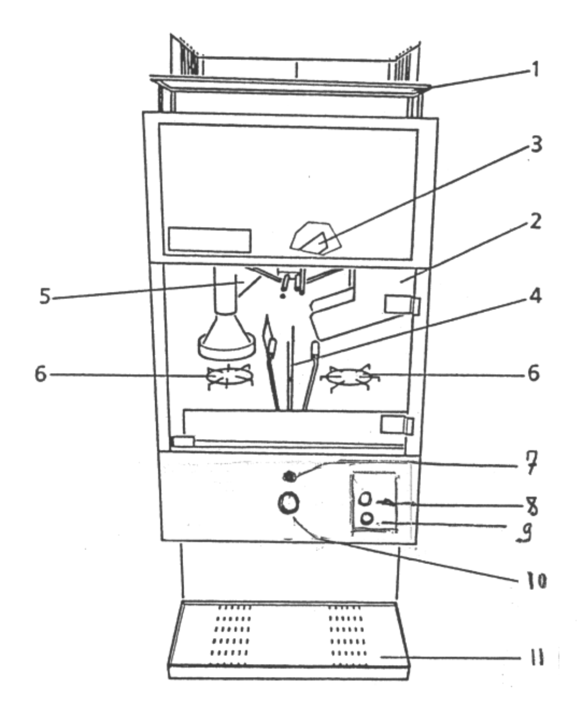
Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.




VOTRE APPAREIL

Le presse oranges automatique (POA) n° 32 comprend six parties essentielles :

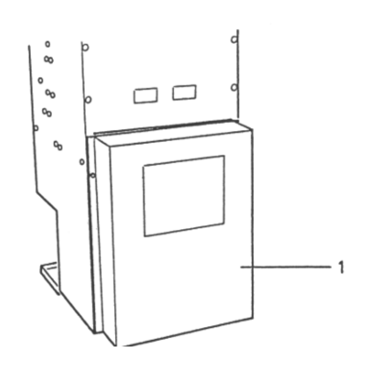
- une réserve à oranges (1)
- une goulotte d'alimentation (2) avec basculeur (3),
- un couteau (4)
- un porte-presseur (5) avec sélectionneur et tringlerie,
- une cuve avec deux ogives (6)
- une partie commande constituée de :
  - o Un témoin lumineux de mise sous tension (7)
  - o Un bouton poussoir « START »(8)
  - o Un bouton poussoir « PAUSE » (9)
  - o Un bouton de mise sous tension et arrêt d'urgence (10)

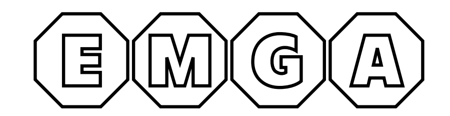


Un repose verre (11) est fourni avec le modèle N°32 (pour pose sur un plan de travail)
Une table roulante est fournie avec le modèle N° 32 T

A l'arrière de la machine est fixé un protecteur (1) facilement démontable servant également à canaliser les peaux d'orange.

L'emplacement sous le protecteur doit laisser libre le passage des peaux d'orange.





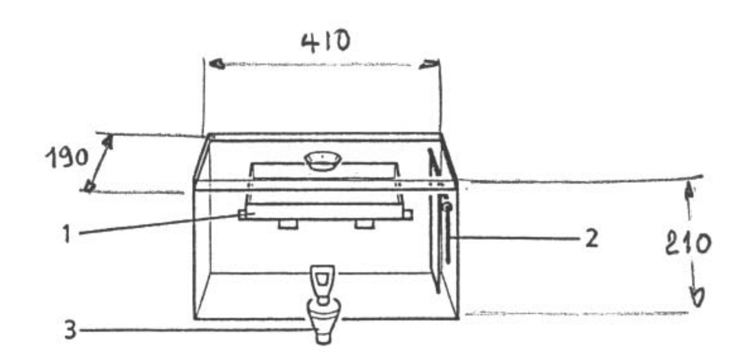


Deux options peuvent compléter le matériel N° 32 :

Un bac à jus (référence n°32800 équipé d'un filtre (1) et d'un agitateur manuel (2) pour homogénéiser le jus avant tirage au robinet (3).

Livré avec kit de fixation

Masse nette : 2,5 Kg
Masse emballée : 3 Kg



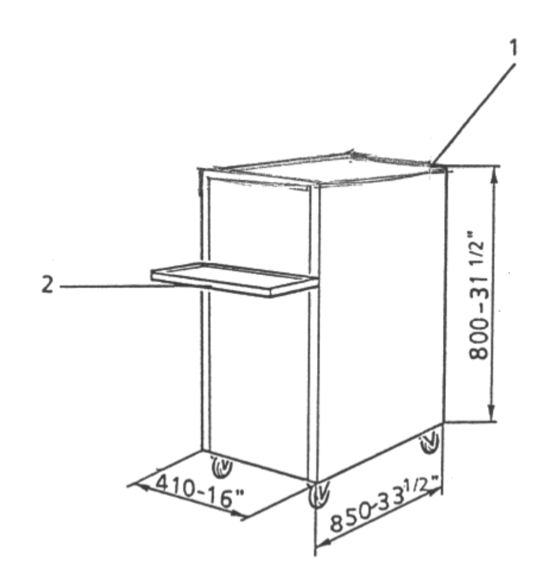
Une table spéciale équipée :

D'un compartiment (1) acceptant la mise en place d'un sac poubelle ou d'un container pour recueillir les peaux en partie arrière.

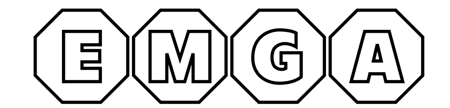
D'un repose-verre (2).

Masse nette : 24 Kg

Masse emballée : 29 Kg



La table achetée en temps qu'option porte la référence 32820
Le modèle équipé d'une table est le N°32T




UTILISATION DE L'APPAREIL

MISE EN ROUTE :

Attention : Les fruits utilisés doivent être soigneusement lavés avant pressage.

Montage et préparation :

- Placer la grille de filtration au fond de la cuve,
- Positionner et verrouiller les 2 ogives de pressages sur leur axe,
- Placer correctement et cliper le couteau sur la cuve,
- Fermer et verrouiller la porte vitrée
- Placer la poubelle de récupération des écorces d'agrumes
- Positionner le bac à jus sous la cuve en vous assurant que l'ouverture du couvercle du bac soit aligné sous l'orifice de la cuve.

Mise en route de l'appareil :

- Placer les oranges dans la trémie
- Brancher l'appareil,
- Tirer le bouton d'arrêt d'urgence pour l'armer (le voyant rouge doit s'allumer)
- Appuyer sur le bouton marche de l'appareil.

Arrêt de l'appareil :

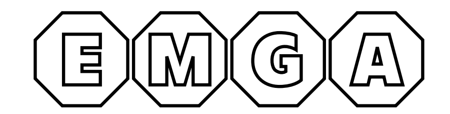
L'arrêt normal de l'appareil s'effectue en actionnant le bouton « stop ». L'appareil s'arrête à la fin de son cycle, en position haute.

L'ouverture de la porte vitrée ou l'action sur le bouton d'arrêt d'urgence stoppe le moteur immédiatement.

DEPOSE ET POSE DU COUTEAU ET DU FILTRE :

Opérations préliminaires :

- Arrêt de la machine, porte presseur en position haute.
- Débrancher la machine.
- Déverrouiller et ouvrir la porte.



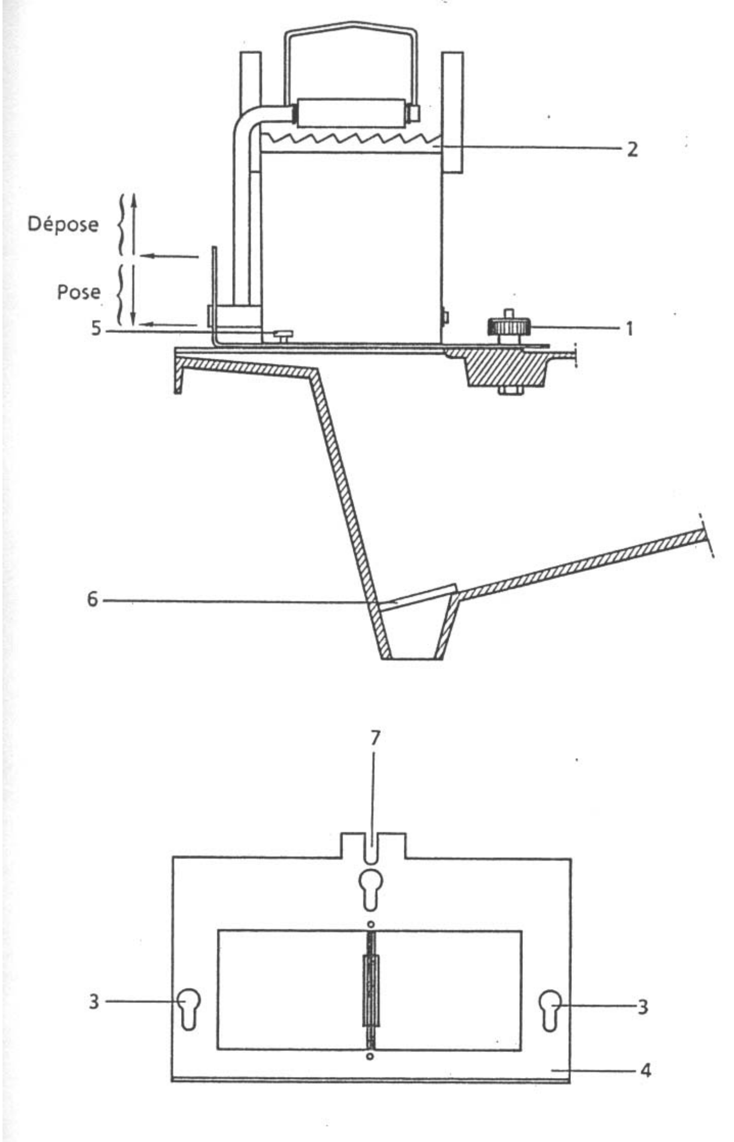


Opérations proprement dites :

- **Dépose :**
- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- (Sur les modèles 1993 et antérieurs) Desserrer l'écrou moleté noir (1)
- Tirer légèrement le couteau (2) vers l'avant de manière à amener les trous (3) des lumières de la platine (4) en face des deux pions (5)
- Soulever et enlever le couteau complet.
- Enlever le filtre (6) situé en fond de cuve.

- **Pose :**
- Poser correctement le filtre (6) en fond de cuve.
- Engager la fente (7) de la platine (4) sous l'écrou moleté noir (1) (sur modèles 1993 et antérieurs) engager les trous (3) des lumières de la platine (4) en face des pions (5) correspondants.
- Pousser le couteau (2) à fond vers l'arrière.

Serrer l'écrou moleté (1) (Sur les modèles 1993 et antérieurs)



MONTAGE ET DEMONTAGE DES OGIVES :

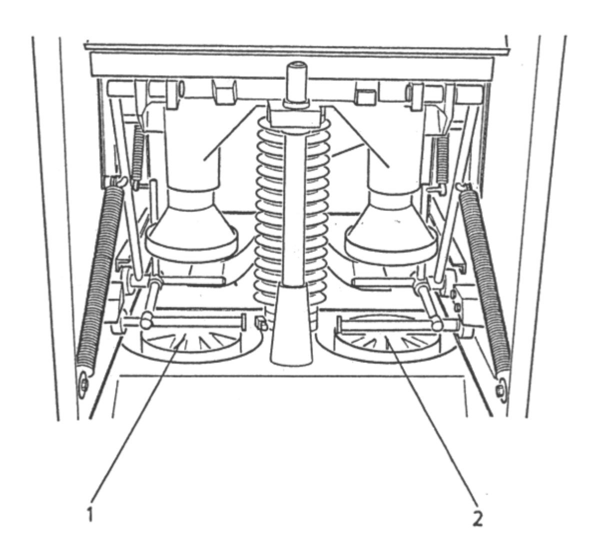
Opérations préliminaires :

- Arrêt de la machine, en appuyant sur le bouton « PAUSE » (porte presseur en position haute.)
- Débrancher la machine.
- Déverrouiller et ouvrir la porte.
- Enlever le couteau

Opérations proprement dite :

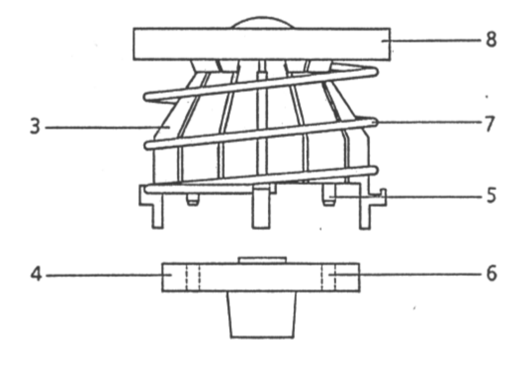
- **Démontage :**
- Suivre impérativement les opérations préliminaires
- Soulever chaque ogive (1 et 2) afin de les désolidariser de leur axe respectif à l'intérieur de la cuve.
- Déposer chaque ogive hors de la machine.
- Séparer chaque ogive (3) de son embase (4) respective.
- Séparer le ressort (7) et l'éjecteur (8) de chaque ogive (3).

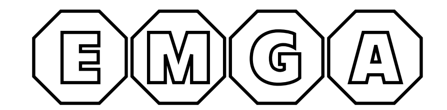
- **Remontage :**
- Remonter le ressort (7) et l'éjecteur (8) de chaque ogive(3).
- Placer chaque ogive (3) sur son embase (4).
- Insérer les 8 pions (5) dans les trous (6) correspondants de l'embase par simple pression.
- Placer chaque ogive sur un axe de la machine au fond de la cuve.



Opérations complémentaires :

- Remonter le protecteur arrière.
- Fermer et verrouiller la porte.
- Brancher la machine.



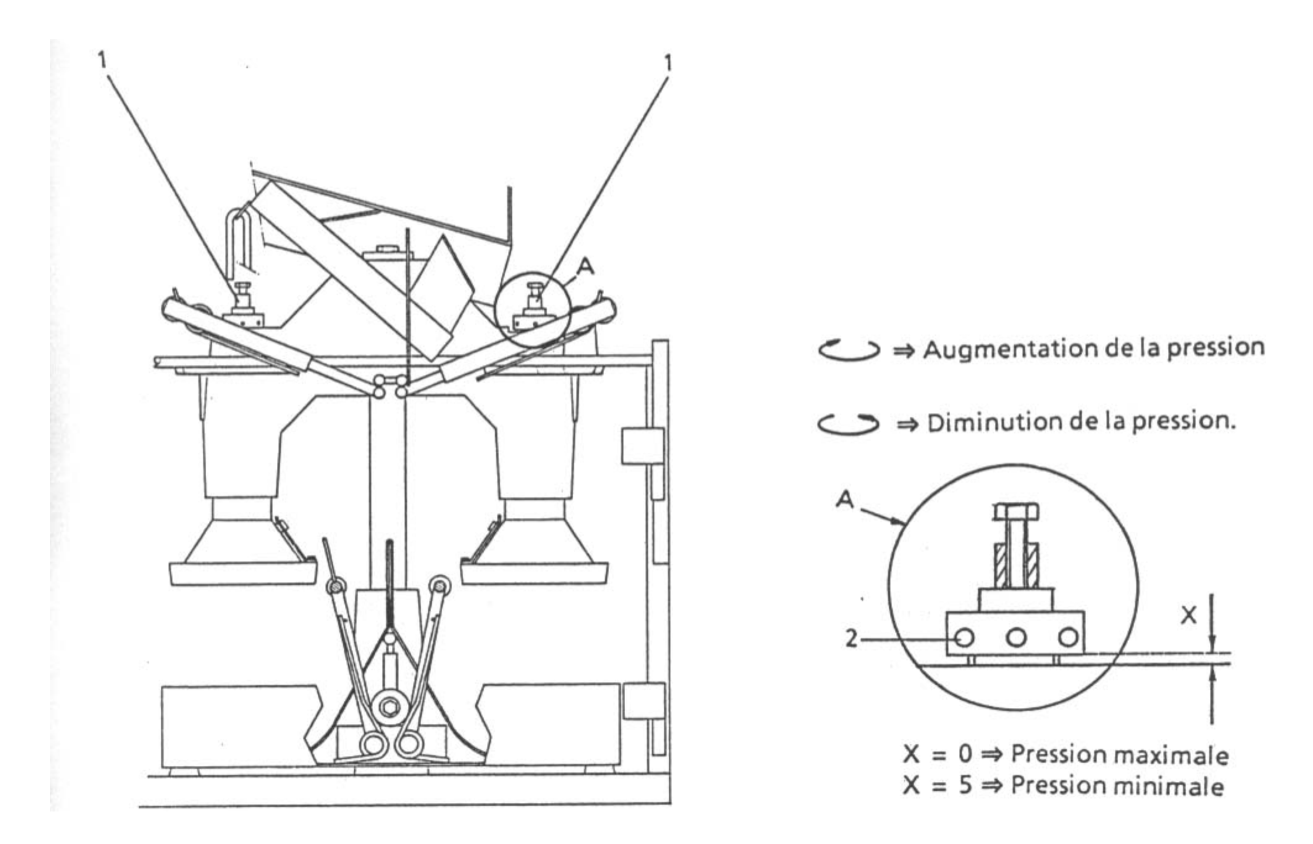




REGLAGE DE LA PRESSION D’EXTRACTION DU JUS :

La pression d’extraction est considérée convenable lorsque le maximum de jus est extrait sans déchirer la peau de l’orange. La pression d’extraction dépend donc de l’épaisseur de la peau et de la variété des oranges.

Pour régler la pression, il suffit de serrer ou desserrer la vis de réglage (1) correspondante (course maximum : 5 mm) à l’aide d’une tige de diamètre 5 mm introduite dans les trous (2).



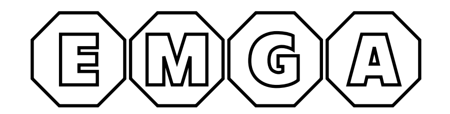
Pour optimiser la qualité du jus et le rendement, et afin de limiter la fréquence de ce réglage, il convient, dans la mesure du possible, de toujours utiliser des oranges de même variété (même épaisseur de peau).

NETTOYAGE :

IMPORTANT :

- **Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.**

Il est conseillé de procéder au nettoyage de l’appareil aussitôt le travail terminé.
Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séché.
La tôlerie inox sera nettoyée avec une éponge douce humide, puis séché.




Ingrédients :

- Eau chaude (Nettoyeur haute pression exclu)
- Eau froide (Nettoyeur haute pression exclu)
- Solution désinfectante.

Matériel :

- Jet ou éponge non abrasive ou chiffon doux
- Un pulvérisateur à eau, à pression réglable (portable) capacité 5 litres est fourni avec la machine.

Opérations préliminaires :

- Arrêter la machine, en utilisant la touche « PAUSE » , qui entraîne un arrêt automatique des porte-presseurs en position haute.
- Débrancher la machine.
- Déverrouiller et ouvrir la porte.
- Enlever le couteau avec précaution et le filtre.
- Démonter les deux ogives.
- Démonter le protecteur arrière et le nettoyer.

Opération proprement dite :

1) Nettoyage en cours de journée : le presse-oranges doit être nettoyé toutes les quatre heures de fonctionnement ou entre deux arrêts si celui-ci est supérieur à une ½ heure (il est important de ne jamais laisser sécher le jus sur la machine, en particulier sur le couteau).

   - Suivre impérativement les opérations préliminaires.

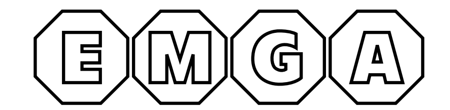
   - Nettoyer à l'eau chaude (Nettoyeur haute pression interdit) l'intérieur de la machine (mécanismes compris). Enlever complètement tous les déchets de pulpe ou de peau et les matières indésirables.

   Laver le couteau (Attention aux risques de coupures pendant la manipulation), le filtre, les ogives et le repose-verre.

   - Remettre en place le repose-verre, les ogives, le filtre puis le couteau.

   - Nettoyer à l'eau chaude l'extérieur de la machine.

2) Nettoyer en fin de journée : le presse-oranges doit d'abord être nettoyé à l'eau chaude (voir 1 Nettoyage en cours de journée), puis avec une solution désinfectante. Il doit donc être rincé abondamment (utiliser éventuellement un jet d'eau, mais pas de haute pression) avant la remise en place des différents éléments (ogives, filtre, couteau).





Opérations complémentaires :

- Remonter le protecteur arrière.
- Fermer et verrouiller la porte.
- Brancher la machine.

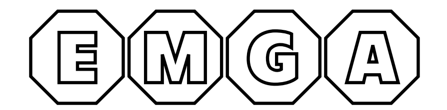
Note : Le protecteur arrière est muni d'une sécurité : tout démarrage est impossible sans une remise en place de ce capot.

ENTRETIEN :

Afin de garantir un bon fonctionnement du presse-oranges, le tableau suivant indique les opérations d'entretien et les périodicités à respecter.

Opération à effectuer	Périodicité
Nettoyage général	Après chaque utilisation (si arrêt supérieur à une demi-heure)
Changement des ressorts	Tous les 6 mois
Contrôle du soufflet caoutchouc et de l'axe principal	1 fois par an
Contrôle du mécanisme d'entraînement	1 fois par an
Nettoyage de la réserve à oranges, de la goulotte d'alimentation et du sélecteur	1 fois par an
Graissage de l'axe principal	Tous les 2 mois

Pour cette opération, nous recommandons la graisse – KLUBER STRUCTOVIS P00





Changement des ressorts :

- **Rechanges :**

- Ressorts 1 et 2 (réf. 32 279).
- Ressorts 3 (réf.32245) et 4 (réf. 32 244).
- Ressorts 5 (réf. 32 327) et 6 (réf.32 326)
- Ressorts 7 et 8 (réf. 32 261).
- Ressort (réf 32144)

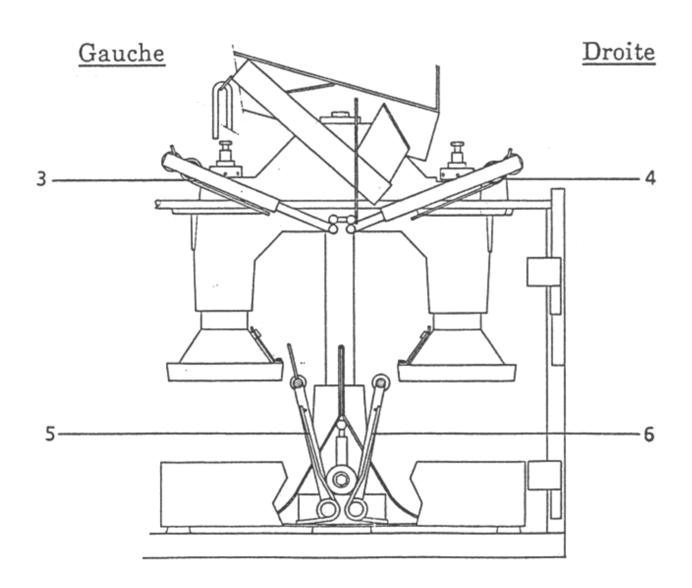
- **Opérations préliminaires**

- Arrêter la machine, en utilisant la touche « PAUSE » (porte-presseurs en position haute)
- Débrancher la machine.

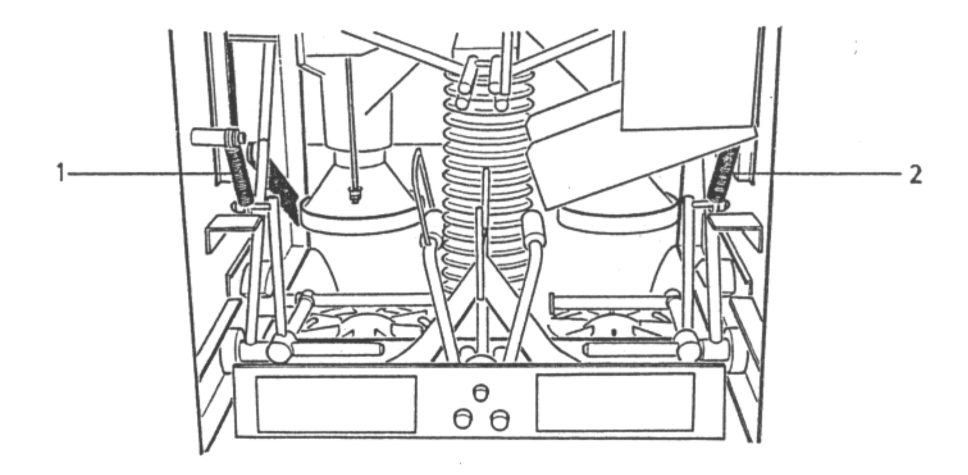
- **Opération proprement dite :**

- suivre impérativement les opérations préliminaires.

- Déverrouiller et ouvrir la porte



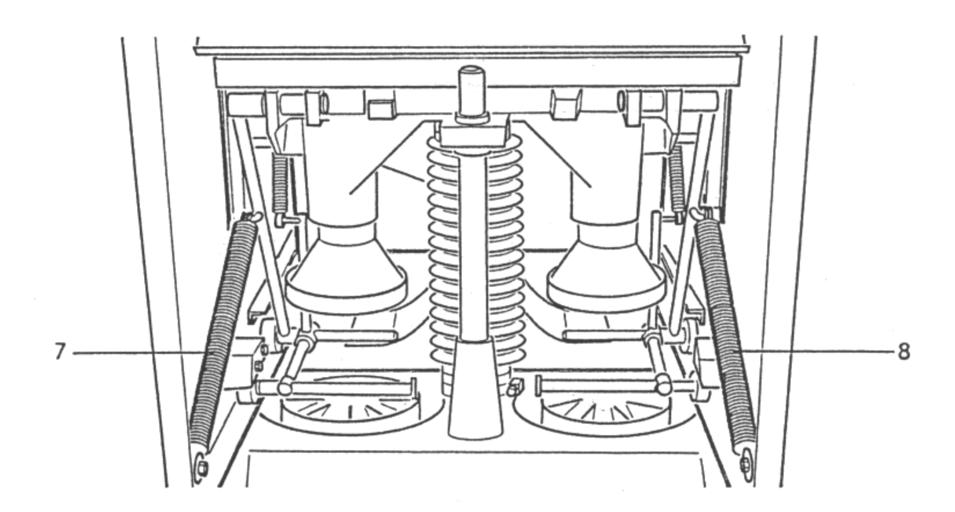
- Changer les 2 ressorts (1 et 2) en prenant soin de bien positionner les bouches d’accrochage des ressorts neufs dans les rainures des bagues plastiques d’articulation.



- Changer avec précaution les ressorts 3, 4, 5 et 6.

- Démonter le protecteur arrière et le panneau supérieur arrière.

- Changer les 2 ressorts (7 et 8) en prenant soin de bien positionner les bouches d'accrochage des ressorts neufs dans les rainures des bagues plastiques d'articulation.



Opérations complémentaires :

- Remonter le panneau supérieur arrière et le protecteur arrière.
- Fermer et verrouiller la porte.
- Brancher la machine.

Contrôle du soufflet caoutchouc et de l'axe principal :

Ingrédients :

- Graisse KLUBER STRUCTOVIS POO
- Eau

Matériel :

- Tournevis

Rechange éventuel

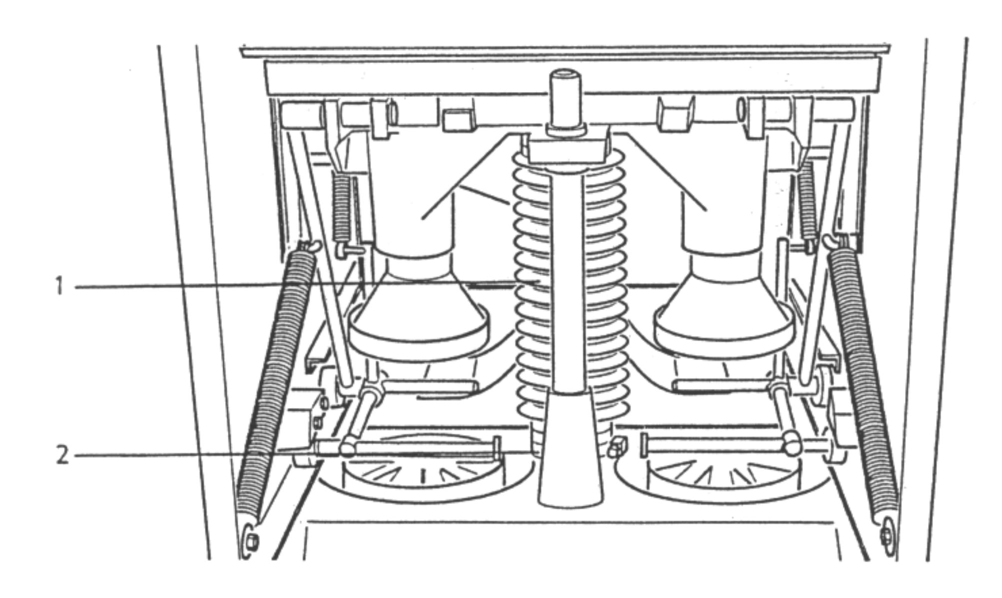
- Soufflet caoutchouc (réf 32432)

Opérations préliminaires

- Arrêter la machine, porte presseur en position haute.
- Débrancher le machine.

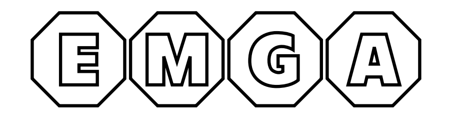
Opérations proprement dites :

- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- Démonter le protecteur arrière et le panneau supérieur arrière.
- Vérifier l'état du soufflet (1). Changer si nécessaire (présence de déchirures).
- Démonter le collier du bas (2) et soulever le soufflet
- Nettoyer à l'eau et sécher l'axe principal. Graisser si nécessaire.



Opérations complémentaires :

- Remonter le panneau supérieur arrière et le protecteur arrière.
- Brancher la machine.




Contrôle du mécanisme d'entraînement :

Ingrédients :

- Graisse silicone

Matériel :

Tournevis

Pièces de rechange éventuelles :

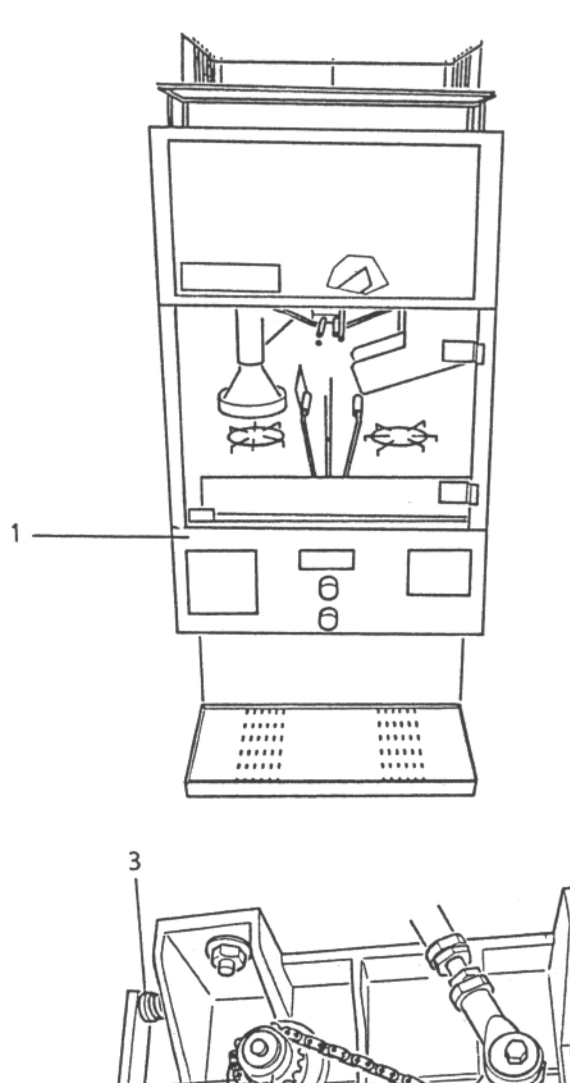
- Pignon moteur réf 32666 (13dents)
- Pignon tendeur réf 32555
- Pignon mené réf 32520
- Chaîne référence 32582 (70 maillons) pour 60 Hz, réf :32583 (64 maillons) pour 50 Hz
- Tendeur complet réf 32540
- Ressort tendeur réf 32560

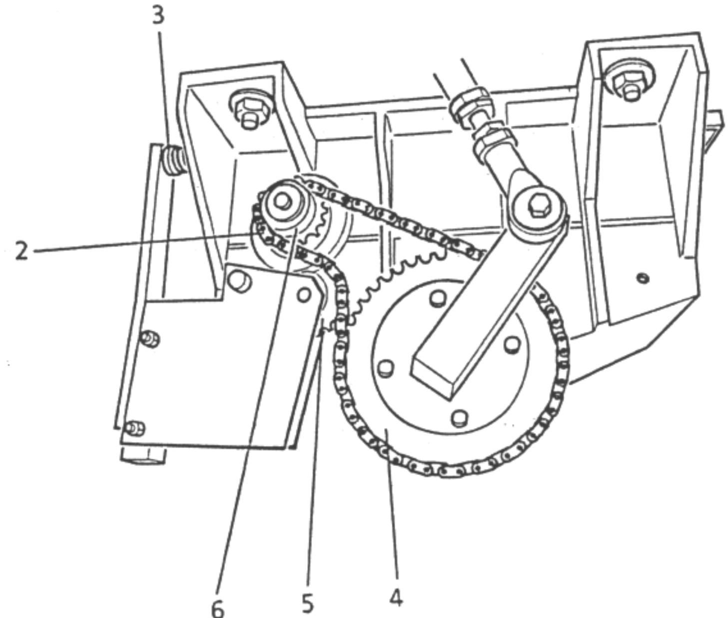
Opérations préliminaires :

- Arrêt de la machine, par le bouton PAUSE (porte presseur en position haute.)
- Débrancher le machine.

Opérations proprement dites :

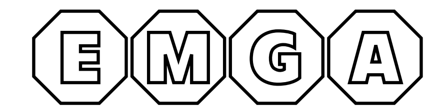
- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- Déposer le panneau inférieur avant (1)
- Vérifier la tension de la chaîne (2) et le ressort (3) du tendeur. Changer le ressort si nécessaire.
- Vérifier l'état des pignons (4,5 et 6) . les changer si nécessaire.
- Vérifier l'état de la chaîne (2) la changer si nécessaire.
- Graisser la chaîne (2) si nécessaire.





Opérations complémentaires :

- Poser le panneau inférieur avant.
- Brancher la machine.





MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil.

Pièces détachées :

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie. Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les ressorts du pressoir, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).

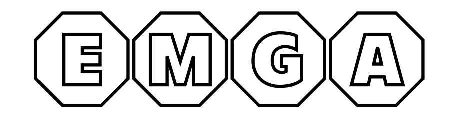


IMPORTANT : Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- **le type,**
- **le numéro de série de l'appareil et**
- **les caractéristiques électriques**

notés sous l'appareil.





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)			
Modèle		**N° 32**	**N° 32T**
Tension d'alimentation Fréquence	.(V) (Hz)	220-240 100-120 220-240 50 50/60 60	
Moteur : Puissance absorbée Vitesse	 (W) (tr/mn)	 600 650 650 1500 1500/1800 1800	
Débit moyen (oranges/minutes)		20	20
Contenance de la réserve d'oranges	(kg)	10	10
Dimensions : Hauteur	(mm)	1025	1825
Largeur	(mm)	410	410
Profondeur	(mm)	600	850
Poids : Poids net	(kg)	61	85
Poids emballé	(kg)	67	95
Bruit : (2) L_{pA} incertitude K_{pA} = 2.5dB	(dBA)	N.C	N.C

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.
Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.

Schéma électrique 220-240V 50Hz

220-240V, 50HZ

Noir 6
Blanc 5
Blanc
Marron
Bleu
Emergency
Stop
Bleu
MOTEUR
Bleu
Marron
Noir
Voyant
Rouge
Noir 10
Noir 12
Marron 9
Blanc 7
Noir 8
~
Blanc 1
Condensateur
Blanc 1
CARTE ELECTRONIQUE
DE CONTROLE
ILS position
Marron
Bleu
Violet 2
Violet 2
Orange 3
Orange 3
Marron
Marron
START
ILS securites
Bleu
STOP

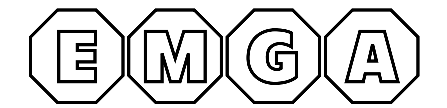




Schéma électrique 220-240V 60Hz

220V-240 V,60HZ

Noir 6
Blanc 5
Marron
Bleu
Emergency Stop
Voyant Rouge
Blanc
Jaune
Rouge
MOTEUR
Noir
Marron
Noir 8
Bleu 7
Noir 10
Noir 12
Marron 9
Blanc 1
Condensateur
Blanc 1
CARTE ELECTRONIQUE DE CONTROLE
ILS position
Marron
Bleu
Violet 2
Violet 2
START
Orange 3
Orange 3
Marron
Marron
ILS securites
Bleu
STOP

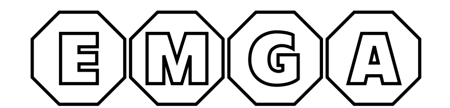




Schéma électrique 110-120V 60Hz

100-120V, 60HZ

Noir 6
Blanc 5
Noir
Blanc
Emergency Stop
Voyant Rouge
Noir 11
Noir
Jaune
Bleu
Rouge
Marron
Blanc
MOTEUR
Noir 8
Bleu 7
Marron 9
Blanc 4
Noir 10
Noir 12
Blanc 1
Condensateur
Blanc 1
CARTE ELECTRONIQUE DE CONTROLE
ILS position
Marron
Bleu
Violet 2
Violet 2
Orange 3
Orange 3
START
Marron
Marron
ILS securites
Bleu
STOP

Vues éclatées

Planche 1 : Tôlerie / habillage et commandes électriques

32137
32105 32104
32106
32133
32136
32135
32149
32134
32148
32141
32147 A 32143
32101
32147
32144
32147 A
32138
32139
32132
32116
32111
32103
32146
32102
32150
32151
32178
32177
32176
32175
32174
32161
-32114
32124
32768
32172
32112
32115
32163
32173
32123
32125
32170
32122
32130
32751
32165
32169
32129
32164
32169B
32168
32166
32171
32713 (8 A)
32709
32167
ou
32126
32712 (5 A)
32117
32127
32121
32113
32701
32128
32118
ou 32704 A (50 Hz)
32704 B (60 Hz)
32120
32755 (220 V)
32708
32119
ou
32755B (110 V)
32707
32838
32832
32839

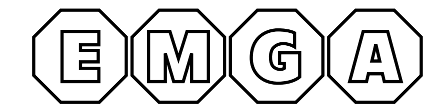




Planche 2 : Porte-presseur complet

32231
32230
32229
32228
32227
32226
32222
32221
32205
32204
32205
32201
32202
32203
32250
32249
32248
32247
32246
32244 (D)
32240
32216
32217
32206
32281
32248
32258
ou 32291 (G)
32290 (D)
32277
32282
32278
32279
32278
32275
32276
32252
32287
32250
32249
32233
32235
32232
32245 (G)
32247
32220
32218
32119
32253
32246
32218
32220
32280
32281
32286
32257
32258
32259
32261
ou 32266 A (G)
32266 B (D)
32283
32284
32285
32254
32262
32263
32264
32265
32255
32256
32271
32272
32273
32274
32211
32212
32213
32214
32215
32210
32240

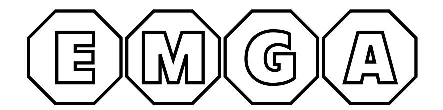




Planche 3 : Couteau complet et cuve complète

32433
32431
32430
32432
32433
32412
32411
32409
32441
32442
32440
32443
32444
32403
32402
32401
32404
32450
32408
32451
32452
32413
32415
32414
32709
32406
32402
32403
32421
32422
32420
32423
32342
32344
32345
32343
32335
32329
32331
32320(B)
32331
32326
32327
32320 (A)
32300
32332
32314
32330
32320 (A)
32310
32333

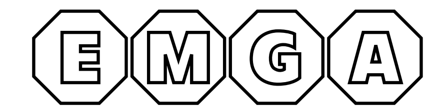




Planche 4 : Support moto-réducteur complet

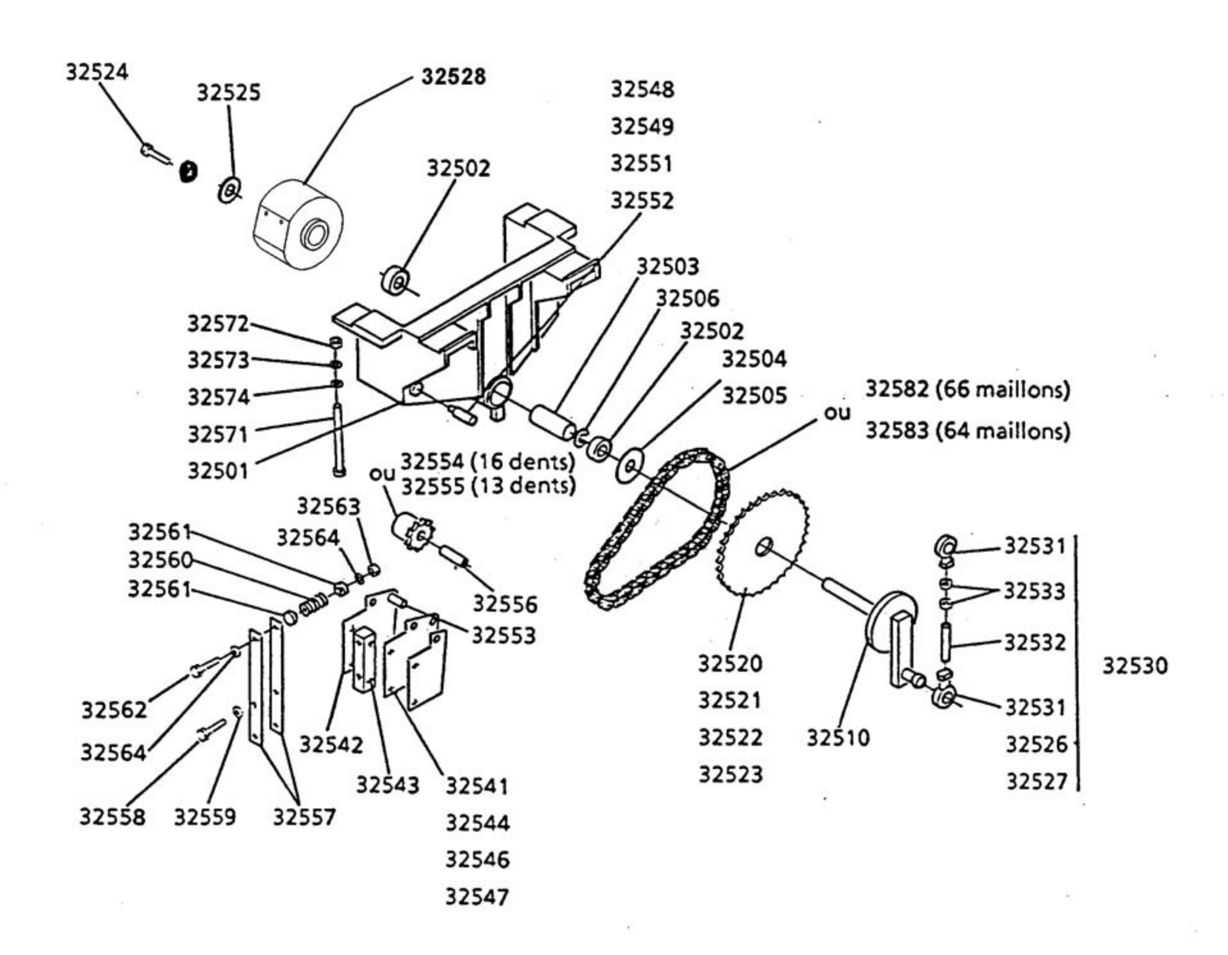
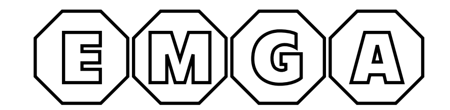


Planche 5 : Moto-réducteur complet

32601
32619
32606
32604B
32605
32603
32604
32617
32615
32655
32618
32605
32602
32619
32604
32605
32625
32623
32651
32621
32620
32622
32613
32614
32608
32616
32606
32624
32661
32662
32659 A
32606
32663
32656
32657
32658
32654
32655
32653
32652
32659
32659
32664
32671
32669
32667
32668
32665 (16 dents)
ou
32666 (13 dents)





CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE** et **revêtus du label CE.** Notre garantie est de **vingt quatre mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique, sauf en ce qui concerne les moteurs asynchrones (composé d'un rotor et d'un stator) qui sont garantis pour une durée de 5 ans à compter de leur date de fabrication. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni d'**une plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques…). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services**, tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'œuvre). Il peut être fourni un devis préalable.

Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.

En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégagerait SANTOS de toute responsabilité.

PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL

SPECIMEN
Pour tous les documents non livrés avec l'appareil.

Imprimés, Faxés, Téléchargés